



TABLE D'HÔTE FORFAIT



— ENTRÉES ou POTAGES —

TATAKI DE BISON À LA BIÈRE NOIRE ET BETTERAVES

RISOTTO CALAMAR BASILIC ET POIVRONNADE FAÇON AUBERGE

POTAGE DU MOMENT

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

— PLATS PRINCIPAUX —

CAQUELON DE FRUITS DE MER DE L'AUBERGE
(CREVETTES, MOULES, HOMARD, PÉTONCLES POÊLÉ ET SAUMON FUMÉ)

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ,
SALSA DE TOMATES CONFITES AU BACON DE MER

MORUE EN CROÛTE DE PISTACHES,
SAUCE MISO ET ANCHOIS CROUSTILLANTS

BAVETTE DE BISON, CAMEL DE CERISES ET SAKÉ

FILET MIGNON DE BŒUF 6OZ, SAUCE AUX POIVRES | EXTRA 10

POULET DE CORNOUAILLES, JERK DOUX MAISON

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS EXOTIQUES, ROMARIN ET TRUFFE BLANCHE

PINTADE CONFITE ET CREVETTE GÉANTE, JUS DE VOLAILLE À L'AIL

— DESSERTS —

TABLE À DESSERTS

— BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6,00
CAFÉ AU LAIT 6,00
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



TABLE D'HÔTE



— ENTRÉES ou POTAGES —

TATAKI DE BISON À LA BIÈRE NOIRE ET BETTERAVES | 14

RISOTTO CALAMAR BASILIC ET POIVRONNADE FAÇON AUBERGE | 15

POTAGE DU MOMENT | 9

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE | 11

— PLATS PRINCIPAUX —

§ PLAT PRINCIPAL | TH

CAQUELON DE FRUITS DE MER DE L'AUBERGE
(CREVETTES, MOULES, HOMARD, PÉTONCLES POÊLÉ ET SAUMON FUMÉ)

42 | 62

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ,
SALSA DE TOMATES CONFITES AU BACON DE MER

36 | 56

MORUE EN CROÛTE DE PISTACHES,
SAUCE MISO ET ANCHOIS CROUSTILLANTS

34 | 54

BAVETTE DE BISON, CAMEL DE CERISES ET SAKÉ

43 | 63

FILET MIGNON DE BŒUF 6OZ, SAUCE AUX POIVRES

49 | 69

POULET DE CORNOUAILLES, JERK DOUX MAISON

29 | 49

PINTADE CONFITE ET CREVETTE GÉANTE, JUS DE VOLAILLE À L'AIL

45 | 65

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS EXOTIQUES, ROMARIN ET TRUFFE BLANCHE

43 | 63

— DESSERTS —

TABLE À DESSERTS | 11

— BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6,00
CAFÉ AU LAIT 6,00
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



ENFANTS

(12 ans et moins)

POTAGE DU JOUR

FILET DE POISSON DU JOUR

FILETS DE POULET DE GRAIN

FILET MIGNON DE BŒUF 4 OZ

CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE

12 ANS ET MOINS | 16



Menu sans gluten disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

KIDS

(12 and less)

SOUP OF THE DAY

FISH OF THE DAY

CHICKEN BREAST FILLETS

FILET MIGNON 4 OZ

ICE CREAM AND BEVERAGE

12 AND UNDER | 16



Gluten-free menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



TABLE D'HÔTE



STARTER or SOUP

BLACK BEER BISON TATAKI AND BEETS | 14

CALAMARI AND BASIL RISOTTO WITH POIVRONNADE AUBERGE STYLE | 15

CREAM OF THE DAY | 9

AUBERGE'S FISH CHOWDER | 11

MAIN COURSE

§ MAIN COURSE | TH

AUBERGE'S SEAFOOD CAQUELON

(SHRIMPS, MUSSELS, LOBSTER, SEARED SCALLOP AND SMOKED SALMON)

42 | 62

SEARED FRESH ATLANTIC SALMON, TOMATO SALSA WITH DULSE

36 | 56

PISTACHIO-CRUSTED CODFISH, MISO SAUCE AND CRISPY ANCHOVIES

34 | 54

BISON FLANK STEAK, CHERRY CARAMEL AND SAKE

43 | 63

BEEF FILET MIGNON 6OZ, PEPPER SAUCE

49 | 69

CORNISH HEN, HOMEMADE SWEET JERK

29 | 49

GUINEA FOWL CONFIT AND JUMBO SHRIMP, GARLIC POULTRY JUS

45 | 65

RAVIOLIS WITH EXOTIC MUSHROOMS, ROSEMARY AND WHITE TRUFFLE

43 | 63

DESSERT

DESSERT TABLE | 11

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
LATTE 6.00
FLAMBÉ COFFEE 11.00



TABLE D'HÔTE PACKAGE



———— STARTER or SOUP ————

BLACK BEER BISON TATAKI AND BEETS

CALAMARI AND BASIL RISOTTO WITH POIVRONNADE AUBERGE STYLE
CREAM OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

———— MAIN COURSE ————

AUBERGE'S SEAFOOD CAQUELOT
(SHRIMPS, MUSSELS, LOBSTER, SEARED SCALLOP AND SMOKED SALMON)

SEARED FRESH ATLANTIC SALMON, TOMATO SALSA WITH SEA BACON

CODFISH IN PISTACHIO CRUST, MISO SAUCE AND CRISPY ANCHOVIES

BISON FLANK STEAK, CHERRY CARAMEL AND SAKE

BEEF FILET MIGNON 6OZ, PEPPER SAUCE | EXTRA 10

CORNISH HEN, HOMEMADE SWEET JERK

GUINEA FOWL CONFIT AND JUMBO SHRIMP, GARLIC POULTRY JUS

RAVIOLIS WITH EXOTIC MUSHROOMS, ROSEMARY AND WHITE TRUFFLE

———— DESSERT ————

DESSERT TABLE

———— HOT DRINKS ————

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
LATTE 6.00
FLAMBÉ COFFEE 11.00